



中华人民共和国国家标准

GB/T 32719.1—2016

黑茶

第 1 部分：基本要求

Dark tea—Part 1: Basic requirements

2016-06-14 发布

2017-01-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

GB/T 32719《黑茶》分为如下几个部分：

- 第 1 部分：基本要求；
- 第 2 部分：花卷茶；
- 第 3 部分：湘尖茶；
- 第 4 部分：六堡茶；

.....

本部分为 GB/T 32719 的第 1 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分由中华全国供销合作总社提出。

本部分由全国茶叶标准化技术委员会(SAC/TC 339)归口。

本部分起草单位：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、湖南农业大学、湖南省茶业集团股份有限公司、华南农业大学。

本部分主要起草人：翁昆、刘仲华、尹钟、肖力争、王登良、张亚丽、谭月萍。

黑茶

第 1 部分：基本要求

1 范围

GB/T 32719 的本部分规定了黑茶的术语和定义、产品与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存和保质期。

本部分适用于以茶树[*Camellia sinensis* (L.) O.Kuntze]鲜叶和嫩梢为原料,经杀青、揉捻、渥堆、干燥等加工工艺制成的黑毛茶及以此为原料加工的各种精制茶和再加工茶产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
- GB/T 8304 茶 水分测定
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8306 茶 总灰分测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 9833.1 紧压茶 第 1 部分:花砖茶
- GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局令【2005】第 75 号
- 国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黑茶 dark tea

以茶树[*Camellia sinensis* (L.) O.Kuntze]鲜叶和嫩梢为原料,经杀青、揉捻、渥堆、干燥等加工工

艺制成的产品。

3.2

渥堆 pile-fermentation

在一定的温、湿度条件下,通过茶叶堆积促使其内含物质缓慢变化的过程。

3.3

再加工茶 reprocessing tea

以茶叶为原料,采用特定工艺加工的、供人们饮用或食用的产品。

4 产品与实物标准样

4.1 产品

产品分为散茶和紧压茶。产品名称应根据加工工艺和品质的不同来区分和命名。

4.2 实物标准样

各产品宜设实物标准样,每五年换样一次,实物标准样的制备应符合 GB/T 18795 的规定。


5 要求

5.1 基本要求

5.1.1 应具有产品正常的色、香、味,无异味、无异嗅、无劣变。

5.1.2 不含有非茶类物质,不着色、无任何添加剂。

5.2 感官品质

 各产品的感官品质应符合该产品标准的要求。

5.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指标	
	散茶	紧压茶
水分(质量分数)/%	≤ 12.0	15.0(计重水分 12.0)
总灰分(质量分数)/%	≤ 8.0	8.5
水浸出物(质量分数)/%	≥ 24.0	22.0
粉末(质量分数)/%	≤ 1.5	—
茶梗(质量分数)/%	≤	根据各产品实际制定

注:采用计重水分换算成品茶的净含量。

5.4 卫生指标

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官品质

按 GB/T 23776 的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2.2 水分按 GB/T 8304 的规定执行。

6.2.3 总灰分按 GB/T 8306 的规定执行。

6.2.4 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

6.2.5 碎茶和粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

6.2.6 茶梗按 GB/T 9833.1 的规定执行。

6.3 卫生指标

6.3.1 污染物限量按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药残留限量按 GB 2763 的规定执行。

6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。计算按 GB/T 9833.1 的规定执行。

7 检验规则

7.1 取样

7.1.1 抽样以“批”为单位,同一批投料生产、同一条生产线、同一班次生产加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次,同批产品的品质和规格一致。

7.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验,经检验合格、签发合格证后,方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、粉末、茶梗和净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为第 5 章要求中的全部项目,检验周期每年一次。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 如原料有较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;

- c) 停产三年以上恢复生产时；
- d) 政府质量监督检验机构提出型式检验要求时。

7.3 判定规则

按第 5 章要求的项目,任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

7.4 复验

对检验结果有争议时,应对留存样或在同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样进行不合格项目的复验,以复验结果为准。

8 标志标签、包装、运输、贮存和保存期

8.1 标志标签

产品的标志应符合 GB/T 191 的规定,标签应符合 GB 7718 和《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

8.2 包装

应符合 GH/T 1070 的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

8.5 保质期

在符合 8.2~8.4 规定的条件下,产品可长期保存。